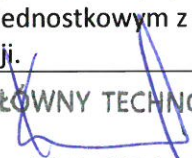


SPECYFIKACJA PIECZYWA

Nazwa produktu (nazwa środka spożywczego)	Drożdżówka Klementynka	
Nazwa handlowa/ nie do sprzedaży	Drożdżówka Klementynka	
Rodzaj pieczywa	Produkt cukierniczy	
Nazwa i adres producenta (taki sam jak w KRS)	Jan-Dar spółka z ograniczoną odpowiedzialnością 89-200 Szubin, Zamość ul. Rzemieślnicza 2 NIP: 953-22-70-495	
Masa netto	150g	
Wymiary produktu (długość, szerokość, grubość)	niewymagany	
Wymagania organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak, zapach itd.)	Wygląd prawidłowy ozdobiona kruszonką oraz pudrem, barwa od jasnobrązowej do brązowej, smak prawidłowy słodki, zapach swoisty bez obcych.	
	1.Nadzienie budyniowe ze śmietaną	1,6 kg
	2.Ciasto mleczne	1,2 kg
	3.Kruszonka	0,9kg
	4.Cukier Puder	0,2 kg
	TOTAL	3,9 kg
Skład (informacja do umieszczenia w miejscu sprzedaży lub na opakowaniu): (% zawartość składników malejąco, proszę podać typ dla mąk, składniki złożone proszę rozpisać- wg. stosownych aktów prawnych regulujących oznakowanie opakowań jednostkowych)	Składniki: nadzienie budyniowe [woda; mieszanka cukiernicza (cukier; skrobia modyfikowana E1414; serwatka w proszku; mleko pełne w proszku; tłuszcz roślinny; syrop glukozowy; emulgatory: E472e,E47I, E472a; zagęstnik E401; kazeinian; aromat identyczny z naturalnym; regulator kwasowości E331iii; stabilizator E340; sól; barwniki-ryboflawina, Bkaroten); mleko] ciasto mleczne [mąka pszenna ; kwas pszen ny (woda; mąka; bakterie do kwasu- produkty przemiału pszen icy, skrobia pszenna , woda, sól pszen ny) woda; jaja ; olej słonecznikowy; mieszanka piekarnicza (cukier; mąka pszenna ; suszone jajka ; sól jodowana; białko pszen ne; emulgator E472e,E482; dodatki piekarnicze difosforan; E500; polepszacz do mąki E300; zagęszczacz mąka guar; barwnik betakaroten; enzym; regulator kwasowości E341); drożdże; mieszanka piekarnicza (mąka pszenna ; gluten pszen ny; emulgator mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym E472e; cukier; stabilizatory: difosforany E450,fosforany wapnia E341,guma guar E412; glukoza; mąka słodowa- jęczmienna,pszenna ; olej słonecznikowy; środek do przetwarzania mąki (kwas askorbinowy E300; enzymy piekarskie; drożdże piekarskie nieaktywne)] ; cukier puder; kruszonka [mąka pszenna ; cukier; tłuszcze; miód sztuczny (cukier; woda; kwas cytrynowy; aromat miodowy); aromat waniliowy]	
Alergeny	Alergeny wg składu może zawierać mąkę pszenną, mleko, jaja, orzeszki ziemne, soje, orzechy, nasiona sezamu, seler, gorczyce, łubin i ich produkty pochodne	

Obecność GMO (Tak/Nie)	Nie			
Wartość odżywcza (zgodnie z rozporządzeniem UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności)	Wartość odżywcza	100 g produktu	150g (jedna sztuka)	*RWS (w jednej sztuce)
	Wartość energetyczna [kJ/kcal]	405		20,3
	Tłuszcz [g]	11,9		17,0
	- w tym kw. tł. nasycone [g]	3,5		17,6
	Węglowodany [g]	67,7		26,1
	- w tym cukry [g]	18,5		20,6
	Błonnik [g]	0,1		0,4
	Białko [g]	6,6		13,3
	Sól [g]	0,5		9,3
	*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400KJ/2000kcal)			
Parametry fizyko-chemiczne (wilgotność, kwasowość, zawartość cukrów ogółem, zawartość tłuszczu, zawartość soli itp.)	Zgodne z PN-A-74108:1996			
Cechy mikrobiologiczne	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi			
Metale ciężkie	Zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi			
Okres trwałości	do 1D			
Warunki przechowywania	Przechowywać w lodówce.			
Zdjęcie etykiety/opakowania (opisy na opakowaniu jednostkowym)	Produkt pakowany każdorazowo na życzenie Klienta w sklepie firmowym w opakowania papierowe. Nie wymaga opisu na opakowaniu jednostkowym z uwagi na dostępność specyfikacji.			
Data, stanowisko i czytelny podpis osoby upoważnionej do podpisywania umów	04.11.2024r. GŁÓWNY TECHNOLOG  <i>Michał Kulasik</i>			